



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huisignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huisignies.com

Le maillet – ou le merlin – du boucher

Avant que les abattoirs soient généralisés, le boucher du village abattait souvent lui-même, dans une annexe de sa boucherie, les animaux qui étaient destinés à la consommation.

Lorsque, dans une ferme, une bête devait être abattue (une vache qui n'avait pas su donner son veau, une génisse qui avait avalé un « corps étranger », un fil barbelé ...) le boucher allait, à domicile, abattre la bête dans la grange qui avait été nettoyée pour circonstance. Le vétérinaire passait « mettre le cachet » pour attester que la viande était propre à la consommation. On débitait ensuite la bête, au détail.



C'est aussi le boucher qui venait, à la fin de l'automne, tuer le cochon : un autre grand moment de l'année. Aujourd'hui, tout est mis en œuvre pour que la bête ne souffre pas.

Autrefois, les moyens utilisés pour l'abattage étaient rudimentaires. À l'aide d'un gros maillet en bois, ou parfois d'une lourde masse ou l'un merlin, l'homme frappait de toutes ses forces au milieu du front, assommait la bête qui s'effondrait, inconsciente. Il posait un genou sur la gorge et, avec un long couteau, sectionnait une artère. Le sang giclait et, dans le cas du cochon, était recueilli par la fermière pour la préparation des boudins.

La bête mourait exsangue... La vie était rude... pas faite pour les âmes sensibles...

Pour le Musée de la vie rurale de Huissignies, Ovide Canselier